

Autriche  
Burgenland



## Blaufränkisch 2017

Voici une version du blaufränkisch juteuse qui se livre sur un fruit avenant. Palette aromatique sur les fruits comme la cerise, la prune et une touche de poivre. Nez frais de belle maturité sans excès. Le boisé est nuancé. La bouche se montre de bonne facture avec une matière sérieuse mais peu extraite. L'ensemble est juteux, les tanins sont policés et l'ensemble séduit par sa fraîcheur de style.

## Informations Techniques

Cépages	100% Blaufränkisch
Région	Burgenland
Appellation	DAC Burgenland
Altitude	120 m
Vignobles	Neckenmarkt et Lutzmannsburg
Climat	Continental, 628 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	entre 25 et 50 ans
Densité de plantation	6 000 pieds/Ha
Rendements	25 Hl/Ha
Sol	Ardoise et Quartz
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles. Levures indigènes. Fermentation et macération sur peaux en cuves Inox ouvertes pendant 17-22 jours.
Elevage	13 mois en demi-muits et foudres de 45 Hl. Non collé, non filtré.
Alcool	13,00%
Acidité	5,9 g/l
Sucre Résiduel	1 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	48 000 Bouteilles

M  
O  
R  
I  
C



*Sélection Olivier Poussier*

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Burgenland

Avec 13.840 hectares de vignes, le Burgenland est la zone de prédilection pour les rouges autrichiens. Elle se décompose en 4 sous-régions, dont le Mittleburgenland qui fut la première à obtenir le statut de DAC, l'équivalent de nos AOPs Françaises. Ici, le cépage Blaufrankish règne en maître et produit des vins de grande classe, principalement au nord du village de Pötteldord dans la partie ouest du lac 'Lake Neusiedl' qui influence le climat de la région et permet l'élaboration de grands liquoreux. Les deux autres cépages importants ici sont le zweigelt et le saint laurent qui sont plantés à l'est du lac et produisent des vins friands, généreux mais puissants et avec de la complexité (même s'ils n'atteignent pas le niveau des vins produits avec le blaufrankish).

## Moric

Le domaine Moric a été créé en 2001 par Roland Velich. Il s'étend aujourd'hui sur 12, 8 hectares et produit moins de 50.000 bouteilles. Cependant, Roland Velich n'est pas un nouveau venu sur la scène vitivinicole autrichienne puisqu'il fut, avec son frère, à l'origine de l'élaboration des plus beaux blancs de la région du Burgenland dans un style très bourguignon. C'était avant de se tourner vers le cépage blaufrankish pour produire des vins d'une extrême élégance aux antipodes des ceux produits par les autres domaines qui privilégient plus la puissance au profit de la délicatesse. En 2001, Roland Velich et son collègue Erich Krutzler, parcourent le vignoble à la recherche de vieux vignobles qu'ils finirent par trouver près du village de Lutzmannsburg et de Neckenmarkt. Le domaine Moric était né même si Krutzler allait ensuite partir faire du vin en Slovaquie. Moric produit aujourd'hui 2 vins rouges à partir du cépage blaufrankish, le premier, structuré et délicat, sur un terroir de schiste et de calcaire avec des raisins provenant d'un vignoble situé sur les contreforts du mont Otenburger. Le deuxième, par contraste, est élaboré sur le plateau de Lutzmannsburg sur de loess et des limons où les raisins donnent des jus plus généreux et plus amples. Le domaine produit aussi un vin blanc à partir de grüner veltliner qui provient des coteaux crayeux de Sankt Georgen. Ce vin est ample et épicé, bien équilibré par une belle minéralité. Tous les vins sont élaborés avec des méthodes traditionnelles avec levures indigènes et élevés dans des grands contenants avec très peu de bois neuf.



*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)